

WOO

OLLA A PRESIÓN ELÉCTRICA MANUAL DE USUARIO



Por favor, lea el manual atentamente
antes de utilizar el producto

Nuestras ollas a presión multifunción son un nuevo tipo de ollas con la última tecnología, y sustituyen a las ollas a presión, los cocederos de arroz, y las ollas normales, combinando todas sus ventajas. Además, este tipo de ollas deben ser la primera opción para las familias modernas, ya que su temperatura y presión se controlan automáticamente por ordenador, y disfruta de muchas características como su avanzada estructura, un diseño moderno, una gran seguridad, opciones multifuncionales, fácil uso, ahorro de energía y mantiene los nutrientes de los alimentos.

1. Opciones multifuncionales, como cocinar al vapor, guisar y estofar
2. Control automático por ordenador de todo el proceso
3. Preconfiguración del tiempo para retrasar su funcionamiento
4. Gran eficiencia térmica con un ahorro de energía de un 60 por ciento y ahorro de tiempo del 40 por ciento
5. Estructura completamente hermética para mantener los nutrientes y el sabor y para que los alimentos queden tiernos
6. Interior con revestimiento anti-adherente de fácil limpieza y cubierta exterior de acero inoxidable
7. Presenta los siguientes dispositivos de protección de seguridad fiable:
 - Configuración de seguridad para abrir y cerrar la tapa
Puede asegurarse de que no existe presión en su interior si la tapa no bloquea el aislante térmico, se bloqueará cuando tenga presión en el interior.
 - Configuración de control de la presión
Se puede cortar automáticamente el suministro eléctrico y transferir para mantener la presión cuando ésta alcance la deseada en el interior de la olla.
 - Configuración de seguridad del límite de presión
Se puede limitar la presión liberando el vapor si la presión interior excede la presión de trabajo máxima debido a un descontrol de la temperatura y el control de la presión.
 - Prueba de bloqueo para el límite de presión
Se puede evitar que se bloquee la aguja de la válvula de liberación con alimentos.
 - Liberación de presión de seguridad
Se puede evitar que la olla explote liberando automáticamente la presión alrededor de la tapa cuando se exceda el límite de seguridad
 - Protección de límite de temperatura
Se puede detener automáticamente el calor cuando el recipiente interior o la olla, sin el recipiente interior, lleguen a la temperatura designada.
 - Configuración de seguridad contra sobrecalentamiento
Se puede cortar el suministro eléctrico automáticamente cuando la temperatura interior supere la temperatura límite

Modelo	Voltaje	Vatios	Capacidad	Diámetro	Presión de funcionamiento
QDL614A	220V-50Hz	1000W	6L	22cm	40-70 kpa

Presión límite	Mantenimiento del calor	Mantenimiento de la presión
90kpa	60-80 °C	0-99mins

ESPECIAL ATENCIÓN:

1. Durante el aumento de presión

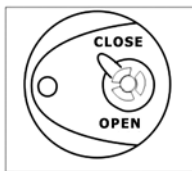
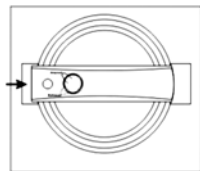
- (1) Presione el botón de tiempo para que comience a funcionar cuando haya terminado el tiempo.
- (2) Funciones para seleccionar y configurar el tiempo de mantenimiento de la presión.

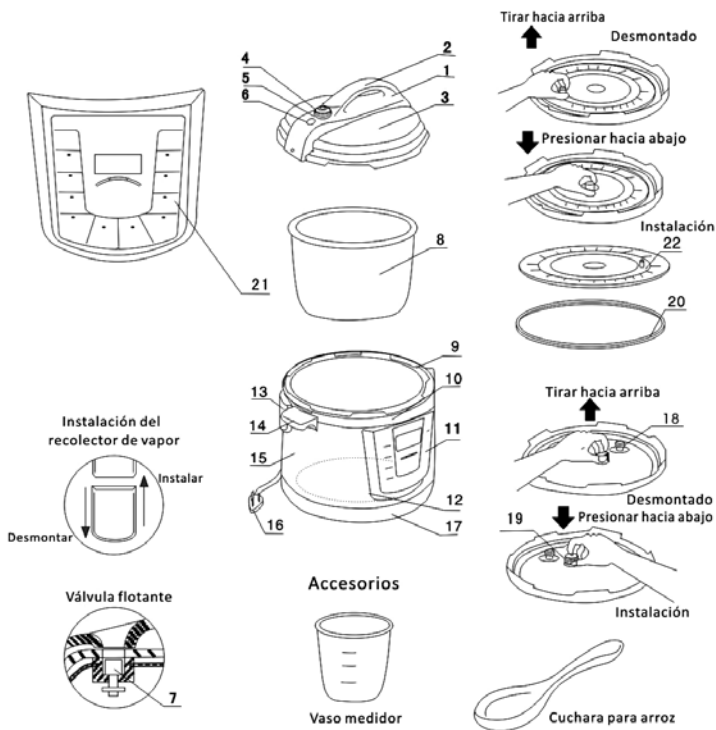
Por ejemplo, cuando se enciende está en ARROZ. Si desea que pase a POTAJE, presione POTAJE y su luz indicador parpadea.

Tras 8 parpadeos, comienza a trabajar automáticamente, y la luz indicadora de POTAJE y la de TIEMPO DE MANTENIMIENTO DE PRESIÓN quedan encendidas.

2. Durante el uso

- (1) Coloque la válvula de límite de presión en "CLOSE" antes de utilizar la olla.
- (2) No toque la tapa cuando esté funcionado, ya que está muy caliente.
- (3) Seleccione la función, espere 8 parpadeos y comenzará a funcionar automáticamente.
- (4) No coloque las manos sobre la parte de liberación de presión para evitar quemaduras durante la liberación de presión.
- (5) Mantenga la olla alejada del alcance de los niños.
- (6) No debe colocar nada encima de la válvula de límite de presión.





1. Mango
2. Asa del mango
3. Tapa
4. Válvula de límite de presión
5. Aguja de la válvula de liberación
6. Válvula flotante
7. Parte interior de la válvula flotante
8. Recipiente interior
9. Aislante térmico
10. Anillo intermedio
11. Panel de control
12. Resistencia
13. Recolector de vapor
14. Asa de la olla
15. Cubierta exterior
16. Cable de alimentación, enchufe
17. Base
18. Anillo de sellado de la válvula flotante
19. Prueba de bloqueo
20. Anillo de sellado
21. Botones táctiles
22. Protección de empaquetado

1. Abra la tapa. Sujete el mango, girándola hacia la derecha hasta el límite y ábrala. (imágenes 2 y 3)

2. Ponga los alimentos y agua en el recipiente interior. Los alimentos y el agua no deben superar 4/5 partes del total, los alimentos que se expanden fácilmente no deben superar 3/5 partes, mientras que los alimentos y el agua deben superar siempre una 1/5 parte (imágenes 4, 5 y 6)



Imagen 2



Imagen 3

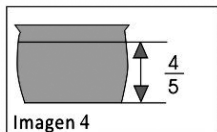


Imagen 4

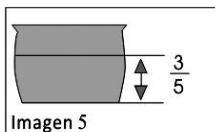


Imagen 5

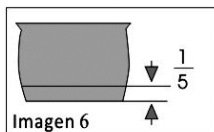


Imagen 6

3. Coloque el recipiente interior dentro del aislante térmico. Primero, limpie el exterior del recipiente interior, la superficie de la resistencia y el interior del aislante térmico, después coloque el recipiente interior dentro del aislante térmico y asegúrese de que están bien ajustados. (imagen 7)

4. Cierre la tapa.

Gire el anillo de sellado de izquierda a derecha para que quede bien colocado.

Sujete el mango y colóquelo en la zona limitada, girándolo hacia la izquierda para cerrar la tapa. (imágenes 8 y 9)

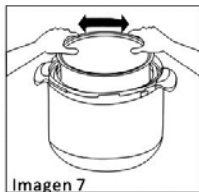


Imagen 7



Imagen 8



Imagen 9

5. Válvula límite de presión:

Para cocinar en seco y al vapor mantener la válvula en posición OPEN (liberar) y para cocinar a presión mantener la válvula cerrada en posición CLOSE (Sellar).

6. Encienda la olla, la pantalla muestra:

Opción por defecto: Arroz. Tras 8 parpadeos, comienza a funcionar automáticamente, y se muestra el tiempo de mantenimiento de presión.

Importante:

Hasta que la olla no alcance la presión suficiente, el tiempo no comenzará a descontarse.

SELECCIÓN DE OPCIONES (BOTONES PARA CADA PLATO)

En Opciones encontrará ocho funciones: Legumbres, Carne, Pastel, Al vapor, Arroz (pasta), Potaje, Sopa, Caldo.

Dichas opciones presentan un tiempo predeterminado tal como sigue:

LEGUMBRES..... 32 minutos	AL VAPOR.....10 minutos	SOPA..... 21 minutos
CARNE..... 24 minutos	ARROZ..... 07 minutos	CALDO..... 30 minutos
PASTEL..... 30 minutos	POTAJE..... 18 minutos	

Escoja la opción del plato que vaya a cocinar, por ejemplo: Arroz: su luz indicadora parpadeará y se mostrará el tiempo de mantenimiento de presión pertinente en la pantalla, en este caso: 07 minutos, espere 8 parpadeos, la olla comenzará a funcionar automáticamente y la luz quedará encendida.

Nota: SOLO cuando se haya alcanzado la presión necesaria para la cocción en el interior de la olla, esta empieza a descontar el tiempo hasta llegar a 00. En ese momento se enciende automáticamente el botón de Calentar/ cancelar que mantiene la olla caliente.

Se debe pulsar este botón Calentar/cancelar, para que se vaya enfriando la olla.

PROGRAMACIÓN DEL COMIENZO RETARDADO DE LA COCCIÓN

BOTON: AJUSTES PRESELECCIONADOS.

Presionar el botón: "Ajustes preseleccionados", en la pantalla aparecerá 05 horas

Si se quiere aumentar o disminuir el tiempo que tardará la olla en empezar a funcionar, debe darse a los botones + -.

Cada pulsación aumenta o disminuye el tiempo en intervalos de 05 horas (30 minutos).

A partir de las 10 horas los intervalos serán de 1 hora.

Tiempo máximo de programación 24 horas.

Después de seleccionar el tiempo de inicio hay que presionar el botón del programa de cocción deseado, que empezará a funcionar cuando llegue al tiempo preseleccionado, cuya cuenta atrás será en intervalos de 05 horas (30 minutos) si el tiempo preseleccionado es de 10 horas. Si el tiempo es superior a 10 horas los intervalos son de 1 hora.

Nota :SOLO cuando la olla haya alcanzado la presión necesaria para la cocción en su interior ésta empieza a descontar el tiempo hasta llegar a 00. En ese momento se enciende automáticamente el Boton Calentar/cancelar que mantiene la olla caliente.

Se debe pulsar este botón Calentar/cancelar, para que se vaya enfriando la olla.

BOTÓN “AJUSTES DE PRESIÓN” USO MANUAL DE LA OLLA

Para utilizar la olla sin ayuda de los programas de cocción, presionar el botón de “Ajustes de presión” y seleccionar el tiempo que desea que la olla mantenga la cocción presionando los botones + -.

Tiempo máximo de funcionamiento: 98 minutos.

Esta función se utiliza para marcar tiempos distintos a los marcados en los programas automáticos. Es decir si se cocina algún producto muy duro, o nota que esta duro después de programa automático y necesita más cocción.

Procedimiento:

1. Supongamos que usted desea cocinar algo por 6 minutos. Como vimos en la tabla de los programas automáticos ninguno tienes esta duración por lo que lo utilizamos manualmente.

2. Oprima el botón “ajustes de presión” por cada vez que lo oprima corresponde a 1 minutos, a partir de los 2 minutos iniciales que aparecen por defecto, y en la pantalla irán apareciendo los minutos que ha seleccionado. Para incrementar/modificar los minutos seleccione el botón de “+” y “—”

Una vez seleccionado el tiempo, parpadeará 8 veces y se pondrá en funcionamiento con el tiempo seleccionado.

Recordar que hasta que la olla no alcance la presión necesaria no comenzará a descontar el tiempo.

Recordar así mismo, que es necesario que la olla tenga la válvula de presión en la posición de “CLOSE” y que no debe de salir ningún vapor por ella.

Un ejemplo:

Si desea hacer un guisado con pollo, patatas y zanahoria, puede oprimir el botón “POLLO”.

Pero qué tal si desea añadir calabacines, entonces cuando falten 5 minutos para terminar ese programa, puede oprimir el botón “CALENTAR”.

Esta nueva selección cancela el programa anterior.

Espere un poco para abrir la tapa y no haya presión, destape y añada los calabacines.

Cierre de nuevo la tapa y seleccione 5 minutos con el botón “AJUSTES DE PRESIÓN”.

Se iniciará entonces esta función que una vez terminada estará lista para degustarse.

Cuando su experiencia le indique que ciertos alimentos se cuecen con menos tiempo que cualquiera de los programas, ej, una manzana, un brócoli al vapor, entonces ud puede seleccionar el tiempo con el botón “AJUSTES DE PRESIÓN” con los minutos que considere oportunos.

Y lo mismo sucede con alimentos más duros, incrementando el tiempo con la selección que usted considere.

BOTON DE TEXTURA

Este botón solo funciona con el programa “ARROZ Y PASTA”

Este botón permite ajustar la textura o nivel de cocción del arroz y la pasta:

Presionar el botón de arroz o pasta.

Antes de 3 segundos presionar el “BOTON TEXTURA”.

Con cada pulsación se iluminarán las distintas opciones de textura: Poco hecho, en su punto, muy hecho.

BOTÓN CALENTAR /CANCELAR

FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

Presionando el botón Calentar/cancelar una vez cocinada la comida mantiene los alimentos calientes hasta que se vuelva a presionar dicho botón.

Limpieza

1. Desconecte la unidad y deje que se enfríe antes de limpiarla.
2. Limpie el exterior de la olla con un paño suave. No lave la olla exterior en agua ni pulverice agua sobre ella.
3. Saque el recogedor de vapor para lavarlo bien, después séquelo con un paño húmedo y vuelva a colocarlo en su lugar.
4. Lave bien el interior de la tapa, incluyendo el anillo de sellado, la válvula de límite de presión, la prueba de bloqueo, la aguja de la válvula de liberación, la válvula flotante y después séquelos con un paño suave.
5. Lave el recipiente interior con un estropajo suave o no metálico, y seque el exterior con un paño suave.

Precauciones

1. No utilice la olla cuando esté mojada, o con productos inflamables.
2. Siga las instrucciones del segundo paso de la Guía de uso cuando coloque los alimentos y el agua.
3. No dañe el anillo de sellado, ya que no se recomienda sustituirlo por otros anillos de goma ni por un anillo de tensión para sellar con más fuerza.
4. Es mejor lavar la prueba de bloqueo con toda la frecuencia posible para mantenerla limpia. Además, se debe examinar la aguja de la válvula de liberación con toda la frecuencia posible para asegurarse de que no está bloqueada.
5. No abra la tapa de manera forzada cuando la válvula flotante esté arriba.
6. No se debe presionar la válvula de límite de presión con objetos pesados ni sustituirla por otros objetos.
7. No coloque un paño entre la tapa y el aislante térmico, de lo contrario, amenazará su seguridad.
8. Es mejor mantener limpios tanto el fondo exterior del recipiente interior como la superficie de la resistencia. Además, no se permite calentar el recipiente interior directamente sobre un hornillo, ni sustituirlo por otros recipientes.
9. Utilice utensilios de madera o plástico para evitar que se dañe el revestimiento anti-adherente.
10. Mantenga alejados su cara y manos de la salida de liberación cuando esté funcionando, y no toque la tapa durante su uso, ya que podría quemarse.
11. El tiempo máximo de mantenimiento de calor es de 24 horas, pero se recomienda no superar las 6 horas para que pueda obtener buenos platos.
12. El tiempo de funcionamiento máximo es de 24 horas. Puede preseleccionar el tiempo como desee, y los diferentes tiempos para los diferentes alimentos evitarán que se estropeen los alimentos.
13. No es normal que se libere demasiado vapor alrededor de la tapa durante su funcionamiento. En caso de que se produzca, se puede proteger mediante la liberación de la presión de seguridad. Desconecte la olla para que deje de funcionar y llévela al centro de reparaciones autorizado para que la examinen, reparen o ajusten.

14. Sujete el asa de la olla, no el asa de la tapa para mover la olla.
15. En caso de que algo no funcione bien durante el funcionamiento, devuélvala al centro de reparaciones para que la examinen, reparen o ajusten.
16. No desmonte la olla ni sustituya las partes por otras usted mismo.
Es más, los recambios deben pertenecer a nuestra empresa.
17. No desmonte el cable de alimentación usted mismo en caso de que esté dañado. Además, debe ser reemplazado por un cable especial o por partes especiales de nuestra empresa o del departamento de mantenimiento.
18. No permita que los niños, las personas discapacitadas o con enfermedad sensorial o mental o con falta de experiencia y conocimiento utilicen la olla solos.
19. Este producto sólo se puede utilizar en el hogar y restaurantes.
20. Los adultos deben monitorizar a los niños para asegurarse de que no juegan con este producto.

Código de pantalla	E1	E2	E4
Problema	Sensor estropeado	Cortocircuito del sensor	Señal estropeada

Resolución de problemas

Nº	Fenómeno	Causa	Resolución de problemas
1	Dificultad para cerrar la tapa	El anillo de sellado está mal colocado	Colóquelo de forma adecuada
		La válvula flotante está pegada a la barra de empuje	Presione la barra suavemente
2	Dificultad para abrir la tapa	La válvula flotante sigue arriba tras liberar el vapor	Presione la válvula flotante suavemente con un palillo
3	El valor gotea por la tapa	No se ha colocado el anillo de sellado	Instale el anillo de sellado
		El anillo de sellado tiene restos de comida	Limpie el anillo de sellado
		El anillo de sellado está dañado	Cambie el anillo de sellado
		La tapa no está bloqueada	Bloquee la tapa
4	El vapor gotea por la válvula flotante	El anillo de sellado de la válvula flotante tiene restos de comida	Limpie el anillo de sellado de la válvula flotante
		El anillo de sellado de la válvula flotante está dañada	Cambie el anillo de sellado de la válvula flotante
5	La válvula flotante no sube	La válvula flotante bloquea el plástico del asa	Lleve la olla al departamento de mantenimiento para que la examinen, reparen o ajusten.
		El vapor gotea por la tapa o la válvula de límite de presión	Lleve la olla al departamento de mantenimiento para que la examinen, reparen o ajusten.

*Nota: Sentimos no poder informarle de los cambios que se puedan producir.
Gracias por su comprensión.*

Quiero cocinar !ya!:

Para cocinar de inmediato , solo agregue los ingredientes y oprima el botón que corresponda, Carne , Arroz , Pescado.....

Cocinar al BAÑO MARIA:

Se puede cocinar al vapor al baño maría.

Utilice una refractario o tazón que soporte altas temperaturas.

Ponga agua en el contenedor de la olla y ponga el recipiente (refractario o tazón) en el centro y así podrá cocinar al vapor, e ideal para cocinar el flan.

Abrir rápido:

Para poder abrir la olla rápidamente, coloque una toallita mojada con agua fría sobre la tapa de la olla .

Sin quitar la toallita, puede levantar con cuidado la válvula de escape para que salga el vapor.

Por favor tenga mucho cuidado con este procedimiento.

WOO

Wines, Oil & Others, S.L.U.

Servicio de Asistencia Técnica: 902 888 413

Servicio de Atención al cliente: 91 277 96 98 / info@woo-spain.com